



## Agar-agar kertas - Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh .....	2
9 Cara uji .....	3
10 Pengemasan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori agar-agar kertas .....	4
Lampiran B (normatif) Pengujian kekuatan gel.....	5
Lampiran C (normatif) Pengujian viskositas .....	6
Bibliografi.....	7
Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan .....	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori agar-agar kertas.....	4



## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas agar-agar kertas yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
- 4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- 7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Agar-agar kertas – Bagian 1: Spesifikasi

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi agar-agar kertas.

Standar ini berlaku untuk agar-agar kertas dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen dan revisinya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.7:2009, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 7: Penentuan kapang dan khamir pada produk perikanan.*

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) dan Timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan.*

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan.*

SNI 7689.2:2013, *Agar-agar kertas - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7689.3:2013, *Agar-agar kertas - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **agar-agar kertas**

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku rumput laut kering *Gracilaria Spp.* atau *Gelidium Spp.* yang mengalami perebusan, penyaringan, penjendalan, pemotongan, pengepresan dan pengeringan



#### 4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku agar-agar kertas memenuhi syarat kekeringan, kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7689.2:2013.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai SNI 7689.3:2013.

#### 5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan agar-agar kertas sesuai SNI 7689.3:2013.

#### 6 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pendistribusian dan pemasaran agar-agar kertas menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

#### 7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan agar-agar kertas sesuai Tabel 1.

**Tabel 1- Persyaratan mutu dan keamanan pangan**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan (pangan)
<b>a. Sensori</b>	Angka (1-9)	Minimal 7
<b>b. Cemar mikroba</b>		
- ALT	koloni/g	Maks 5,0 x 10 <sup>3</sup>
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- Koliform	APM/g	<3
- <i>Kapang dan khamir</i>	koloni/g	Maks 5,0 x 10 <sup>2</sup>
<b>c. Cemar logam*</b>		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,2
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,25
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,25
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0
<b>d. Fisika</b>		
- Ketebalan	mm	Maks 1,5
- Kekuatan gel (1,5 %; suhu 10 °C)	g/cm <sup>2</sup>	Min 300
- Viskositas	Pa.s	Min 0,015
<b>CATATAN * bila diperlukan</b>		

#### 8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.



## 9 Cara uji

### 9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

### 9.2 Cemarkan mikroba

- *Coliform* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- Angka Lempeng Total (ALT) sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- Kapang dan khamir sesuai SNI 2332.7:2009.

### 9.3 Cemarkan logam

- Kadmium dan timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

### 9.4 Fisika

- Kekuatan gel dapat dilakukan sesuai Lampiran B.
- Viskositas dapat dilakukan sesuai Lampiran C.

## 10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7689.3:2013.

## 11 Pelabelan

Setiap kemasan produk agar-agar kertas yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7689.3:2013.



**Lampiran A**  
(normatif)  
**Lembar penilaian sensori agar-agar kertas**

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori agar-agar kertas

Nama panelis : .....

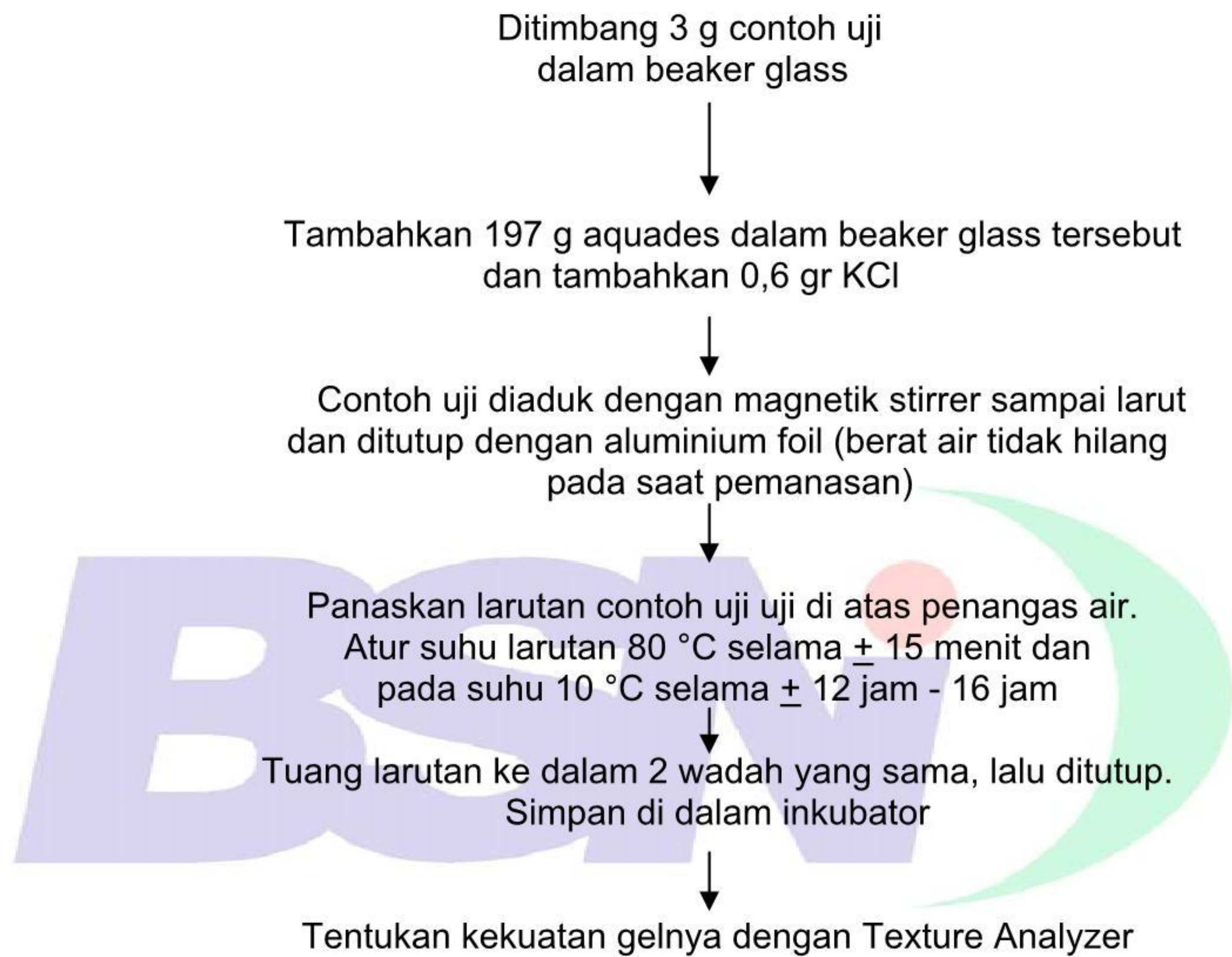
Tanggal : .....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
<b>1 Kenampakan</b>						
• Utuh, warna putih krem merata, cerah dan transparan	9					
• Utuh, kekuningan merata, agak cerah dan kurang transparan	7					
• Tidak utuh, kuning kecoklatan, kurang cerah dan agak buram	5					
• Tidak utuh, kecoklatan, agak kusam dan buram	3					
• Tidak utuh, kecoklatan, kusam dan sangat buram	1					
<b>2 Bau</b>						
• Tidak berbau	9					
• Sedikit berbau	7					
• berbau	5					
• Agak apek	3					
• Apek	1					
<b>3 Tekstur</b>						
• Halus merata	9					
• Halus, kurang merata	7					
• Sedikit kasar	5					
• Kasar	3					
• Sangat kasar	1					

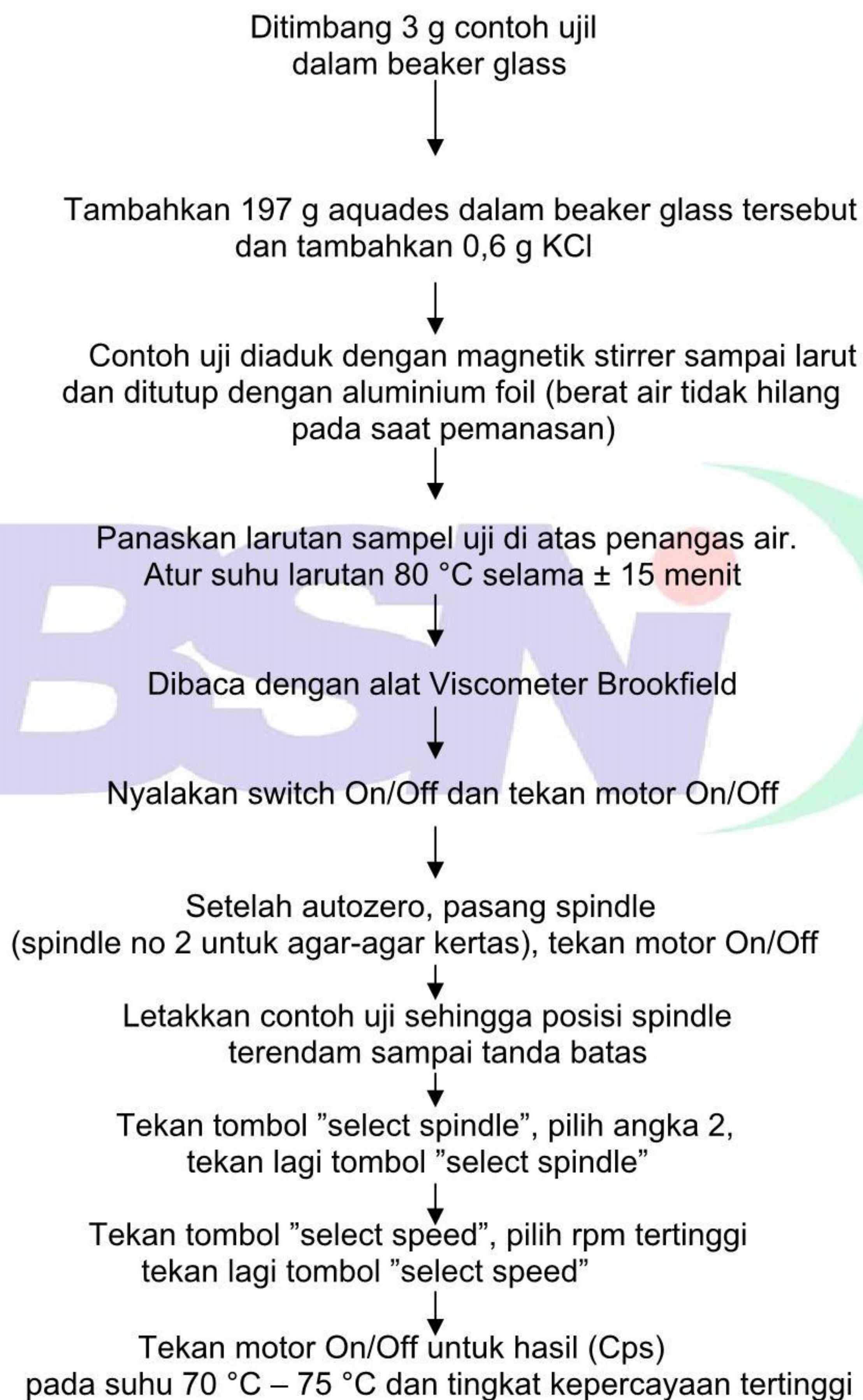


**Lampiran B**  
(normatif)  
**Pengujian kekuatan gel**





**Lampiran C**  
(normatif)  
**Pengujian viskositas**





## Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

